

VORWERK

Le meilleur pour votre famille

Thermomix & Vous

Votre magazine culinaire

Cuisinez comme le Chef :
Nicolas Masse invite Eric Guérin

Actualités :
La Boutique Thermomix en fête : découvrez nos promotions !

Vorwerk s'expose à la Foire de Paris du 29 avril au 9 mai.

16 fiches recettes
équilibrées, spéciales fromage, quotidiennes et raffinées...

N° 24 Printemps-Eté 2010

Thermomix

Sommaire

Info Recettes

- **Les recettes sont conçues pour 4 personnes, sauf indications contraires.**
- Signification des pictogrammes indiqués dans les recettes :

Léger	Économique	Un temps d'avance
Créatif	Rapide	
Sans gluten	Végétarien	

Magazine trimestriel édité par :
Vorwerk France Thermomix
5 rue Jacques Daguerre,
case postale 40626 - 44306 Nantes Cedex 3
02 518 547 47 - www.thermomix.fr

Directrice de la publication : Frédérika Jader
Directrice de la rédaction : Audrey Lebredonchel
Chargée de développement des recettes : Anne-Laure Allien
Direction artistique : Anne Le Corre
Photos et stylisme : D3 Studio • Gaëlle Gourmand (sauf pages 3, 4, 14, 15, 16)
Impression : Imprimerie Wauquier 78270 Bonnières-sur-Seine
01 30 93 13 13 - www.imprimerie-wauquier.com
ISSN : 1950-4799



Edito

Chère cliente, cher client,

Le printemps s'installe et avec lui un florilège de saveurs qui vont illuminer nos assiettes et nos papilles. A travers ce numéro printanier, vous découvrirez bien entendu nos 16 nouvelles fiches recettes exclusives, qui sauront, une fois encore, enchanter vos tables et ravir vos convives.

A flanc de coteaux des vignobles bordelais, Nicolas Masse ouvre les portes des Caudalies à Eric Guérin et à notre équipe Thermomix : au menu, chacun des chefs vous propose un virée gustative inspirée des produits de saison... laissez vous embarquer par ces interprétations girondines autour du foie gras, du raisin bien entendu et d'asperges croquantes !

Sans oublier nos chefs en herbe, pour lesquels Mixie a concocté une savoureuse recette de biscuits à la confiture : de quoi satisfaire les petits palais, comme les grands !

Cette nouvelle saison nous donne aussi de nouveaux rendez-vous !

Sur notre Boutique Thermomix tout d'abord où vous bénéficiez régulièrement d'offres promotionnelles.

Mais aussi dans la capitale où Vorwerk s'expose du 29 avril au 9 mai à la Foire de Paris 2010 !

Ne manquez pas cet évènement ! Thermomix accueillera Eric Guérin, chef étoilé partenaire, sur son stand ; et Kobold vous y présentera son dernier né : le VK 140, un concentré de technologie au service de l'entretien de votre intérieur.

Les plus belles histoires de famille s'écrivent parfois grâce aux recettes de nos grands-mères ! Chaque génération de votre famille possède le Thermomix ? Faites nous part de vos témoignages sur notre site Internet.

Nous vous souhaitons une saison aussi délicieuse qu'ensoleillée.

Frédérika Jader
Responsable Marketing et support des ventes Thermomix

Saveurs et envies printemps-été

Les Légumes
- Petit oignon blanc, asperge, tomate charnue, pois gourmands

Les Fruits
- Rhubarbe, abricot, cerise

Les Poissons
- Omble, saumon, étrilles

Les Viandes
- Agneau, œuf, poulet

Promotions *Web*

Avez-vous le réflexe « Boutique Thermomix » ? Connectez-vous régulièrement sur notre site internet pour découvrir les offres promotionnelles que nous vous proposons !

www.thermomix.fr



Du 1er avril au ~~29 avril 2010~~
Prolongation jusqu'au 31 mai 2010,
bénéficiez de :

-20% sur le couteau et / ou sur l'ensemble couteau + fouet TM31

Pour profiter de cette offre rendez-vous vite sur www.thermomix.fr, rubrique « Boutique » ou contactez notre Service Client au 02 518 547 47.

Les beaux jours s'installent, vous pensez emmener votre Thermomix dans vos escapades ensoleillées ? Que diriez-vous de profiter d'une offre exclusive sur notre **Sac de Transport** ?

A partir du 1er juin, connectez-vous sur notre Boutique en ligne pour découvrir les modalités de notre opération. A la mer, à la montagne, dans vos virées champêtres, le Thermomix se montrera un allié précieux pour concocter de délicieux repas ...



Bon à Savoir

Dans les campings, dans les locations de type mobil home, les structures de vacances limitent souvent la puissance des installations électriques et définissent leurs tarifs en fonction de différents branchements.

Pour information, le TM31 ou le TM21 nécessite un branchement avec une prise de terre et un minimum de 6 ampères pour fonctionner seul !

foire de Paris

Vorwerk s'expose à la Foire de Paris !



Du 29 avril au 9 mai, venez nous rendre visite Porte de Versailles, Hall 1. C'est sur un tout nouveau stand Vorwerk de 70m² que les équipes de la région parisienne vous accueilleront !



Venez découvrir l'actualité Thermomix en compagnie de notre partenaire **Eric Guérin, Chef Etoilé** qui vous délivrera ses secrets au cours de 3 démonstrations le **29 avril à 11h30, 12h30 et 13h30**.

Venez vivre une nouvelle expérience qui éveille vos sens en découvrant la toute dernière nouveauté de la division Kobold : le **VK 140**, un concentré de technologie au service de l'entretien de votre intérieur.

Pour toute information complémentaire, connectez-vous sur www.vorwerk.fr.

Le Kobold VK 140

une nouvelle expérience qui éveille vos sens !

En avril, Vorwerk crée l'événement et lance une nouvelle génération de notre célèbre système de nettoyage et d'entretien de votre intérieur : **le Kobold VK 140 !**

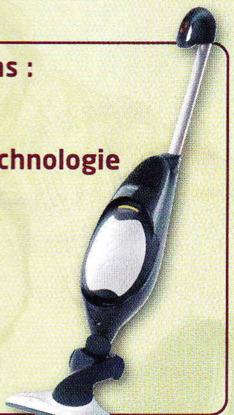
Ce tout nouveau Kobold propose des fonctions et des exclusivités totalement révolutionnaires pour le nettoyage en profondeur de toutes les surfaces de la maison et le bien-être de toute la famille.

En plus de sa superbe esthétique avec ses lignes résolument modernes, le Kobold VK 140 est encore plus compact, plus léger, plus silencieux et toujours plus efficace.

Le nouveau Kobold captivera vos 5 sens :

- **Confort accoustique**
- **Goût de l'innovation et de la technologie**
- **Design captivant et novateur**
- **Maniabilité**
- **Hygiène et bien-être**

KOBOLD EXPERIENCE



L'autre aspect novateur du Kobold VK 140 est symbolisé par le tout nouveau système de filtration, fruit d'années de recherches technologiques : un nouveau sac filtre exclusif Vorwerk qui intègre un micro-filtre hygiénique HEPA et des composants spéciaux pour une rétention quasi-totale des particules et allergènes. **Notre sac filtre premium est le 1er et seul au monde à être certifié par le label TÜV** comme sac de filtration de haute qualité, recommandé pour les personnes allergiques et la santé de tous !

Vivez votre **"Kobold Experience"** en découvrant cet appareil de pointe et tous ses accessoires qui illustrent au mieux notre devise Vorwerk **"Le meilleur pour votre famille"**

sur www.vorwerk-kobold.fr ou en contactant le Service Client au 02 518 547 47.

NEWS EN BREF

>> Le saviez-vous ?

Pour toute réunion organisée avec **3 amies** qui désirent découvrir le TM31, votre conseillère aura le plaisir de vous remettre un livre de recettes Thermomix parmi les 3 livres disponibles en cadeau hôtesse (valeur d'un livre : 30€)



© M. Leprêtre

>> Le 24 avril prochain

Thermomix organise une démonstration auprès de l'Association Française contre les Myopathies, à Vence (06), de 10h00 à 17h00.

Toutes les familles du Var et des Alpes Maritimes atteintes par la myopathie sont conviées à cette démonstration. Ce n'est pas une 1ère en France pour Thermomix, puisque notre appareil permet de mixer très finement les aliments et notamment la viande, répondant ainsi aux besoins des personnes malades.

>> Avis de recherche

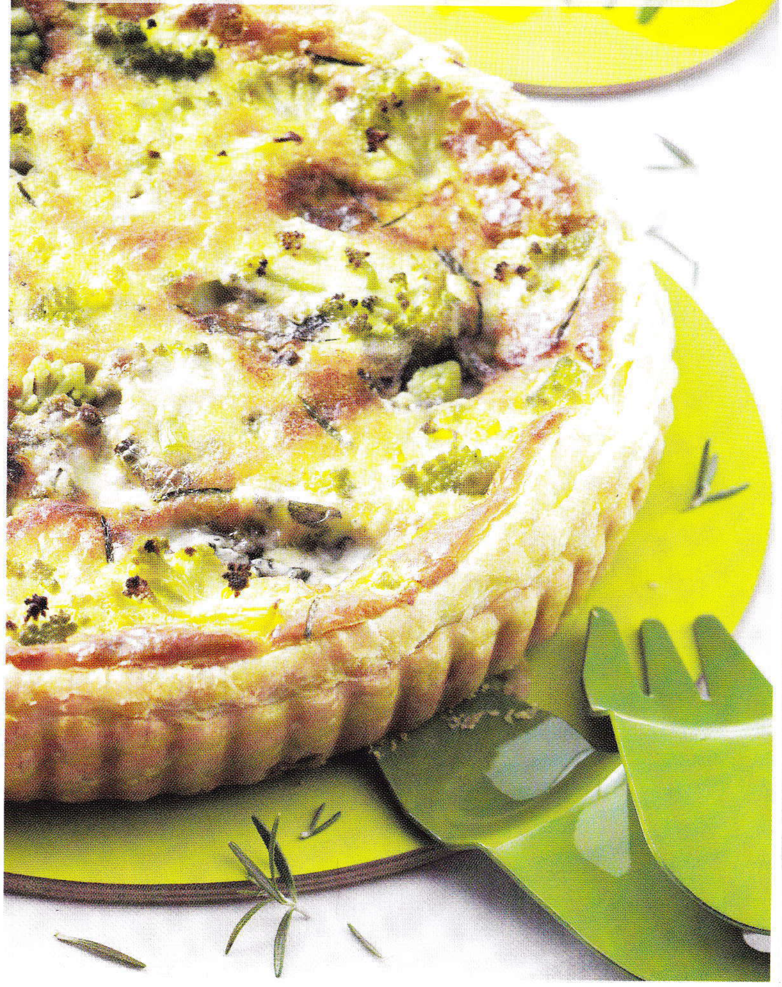
Vous possédez le Thermomix depuis au moins 3 générations ? Vos grand-parents, vous-même, vos enfants, ou petits-enfants possèdent un Thermomix ?

Faîtes nous part de vos plus belles "histoires de famille". Nous serons heureux de recueillir vos témoignages, et vous invitons à nous faire partager votre meilleure recette de famille sur notre site Internet www.thermomix.fr.

Velouté de céleri au Roquefort



Tarte au chou romanesco et Roquefort



Cake aux petits pois, courgette et chèvre



Cheese-cake vanille au coulis de fraises



Tarte au chou romanesco et Roquefort

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion > 649 kcal • 2691 kJ • 18 g de protéines • 22 g de glucides • 54 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 21 mn + Cuisson au four : 35 mn • Temps total : 1 h 11 mn

6 personnes

- 300 g de pâte feuilletée Thermomix ("A table avec Thermomix" p. 108)
- 400 g d'eau
- 400 g de chou romanesco
- 1 jus de citron
- 200 g de roquefort
- 2 gousses d'ail
- 4 brins de ciboulette ciselée
- 5 œufs
- 300 g de crème
- Sel
- Poivre

Ustensile
1 moule à tarte de 26 cm

Conseils Thermomix
Remplacez le chou romanesco par du chou-fleur.

1 Préparer la pâte feuilletée. La laisser reposer au frais le temps de la cuisson du chou.
2 Détailler le chou romanesco en petits bouquets, les placer dans le panier de cuisson et les arroser de jus de citron. Verser l'eau dans le bol et insérer le panier de cuisson, cuire pendant 20 mn / Varoma / vit 1. A la fin de la cuisson, retirer le panier de la cuisson, égoutter le chou et réserver. Vider le bol.
3 Préchauffer le four à 180° (th. 6). Eplucher les gousses d'ail et les placer dans le bol, mixer 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4 Ajouter la ciboulette, les œufs, la crème, saler légèrement et poivrer, mixer 30 sec / vit 4.
5 Foncer le moule à tarte avec la pâte, disposer le chou, les morceaux de fromage et recouvrir de la préparation précédente. Enfourner pendant 35 mn à 180°.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Velouté de céleri au Roquefort

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion > 332 kcal • 1378 kJ • 9 g de protéines • 8 g de glucides • 30 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 29 mn
Temps total : 39 mn

4 personnes

- 1 oignon
- 15 g d'huile
- 1 carotte
- 1 boule de céleri (600 g)
- 1 cube de bouillon de légumes ou bouillon fait au Thermomix
- 1 000 g d'eau
- 200 g de crème ou crème de soja, de riz ou autre suivant les préférences
- 1 c. à café de sel
- Poivre
- 1 filet d'huile de noisette ou 1 noix de beurre
- 100 g de roquefort coupé en morceaux, ou du bleu d'Auvergne, Gorgonzola...

Conseils Thermomix
Pour un velouté encore plus doux, faîtes cuire le céleri dans du lait.
Parsemez la surface de noisettes grillées concassées.

1 Eplucher les légumes. Couper l'oignon en 2 et le placer dans le bol, le hacher 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol.
2 Couper la carotte en rondelles et l'ajouter dans le bol avec l'huile, faire rissoler 8 mn / Varoma / ⟲.
3 Pendant ce temps, éplucher le céleri, le couper en petits morceaux et les placer dans le panier de cuisson. A la sonnerie, ajouter le cube de bouillon et l'eau dans le bol, insérer le panier et programmer 20 mn / 100° / vit 2.
4 Puis ajouter le reste des ingrédients sauf 75 g du roquefort et mixer 1 mn / vit 10 en augmentant progressivement la vitesse. Servir bien chaud avec le reste de Roquefort coupé en petits morceaux.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Cheese-cake vanille au coulis de fraises

Dessert

Valeur nutritionnelle par portion > 562 kcal • 2347 kJ • 16 g de protéines • 37 g de glucides • 12 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 21 mn + Attente : 3 h • Temps total : 3 h 40 mn

6 personnes

__Base biscuitée__
- 200 g de biscuits secs sablés, type galettes bretonnes
- 75 g de beurre mou coupé en morceaux

__Préparation au fromage blanc__
- 3 feuilles de gélatine et 1 saladier d'eau froide
- 2 œufs
- 1 c. à café de vanille liquide ou en poudre
- 100 g de sucre
- 200 g de crème liquide
- 300 g de fromage blanc frais ou de campagne, ou de la ricotta

__Coulis de fraises__
- 200 g de fraises parfumées
- 50 g de sucre
- 2 feuilles de menthe fraîche (facultatif)

Ustensiles
2 saladiers
1 cuillère en bois
1 moule de 26 cm Ø

Conseils Thermomix
Décorez le gâteau de fraises fraîches bien mûres ou d'autres fruits rouges.

1 __La base biscuitée :__ casser les biscuits dans le bol et les mixer 10 sec / vit 7.
2 Ajouter le beurre et mélanger 10 sec / vit 5. Tapisser le fond du moule et bien tasser en égalisant la surface. Placer au réfrigérateur.
3 __La préparation au fromage blanc :__ Mettre la gélatine à tremper dans le saladier d'eau froide. Pendant ce temps, casser les œufs, mettre les jaunes dans le bol, réserver les blancs dans un récipient.
4 Ajouter le sucre, la vanille et la crème dans le bol et programmer 6 mn / 90° / vit 3.
5 Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter dans le bol, mélanger 1 mn / vit 3.
6 Puis ajouter le fromage blanc et mélanger 20 sec / vit 3. Débarrasser dans un saladier. Nettoyer le bol soigneusement.
7 Verser les blancs dans le bol, insérer le fouet et monter les blancs 4 mn / vit 3,5 en augmentant progressivement la vitesse pendant la première minute.
8 Puis les incorporer délicatement à la préparation précédente. Etaler le mélange sur la base biscuitée. Placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
9 __Le coulis de fraises :__ équeuter les fraises, les couper en 2 et les mettre dans le bol avec le sucre et cuire 10 mn / 100° / vit 2.
10 Puis ajouter la menthe et mixer 1 mn / vit 10. Si besoin passer le coulis au chinois pour enlever les grains. Laisser refroidir avant de napper le cheese-cake avec le coulis.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Cake aux petits pois, courgette et chèvre

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion > 323 kcal • 1359 kJ • 16 g de protéines • 37 g de glucides • 12 g de lipides

Préparation : 5 mn + Thermomix : 22 mn + Cuisson au four : 1 h 15 mn • Temps total : 1 h 17 mn

6 personnes

- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 15 g d'huile
- 200 g d'eau
- 1 cube de bouillon
- 1 courgette
- 200 g de petits pois frais et écossés, ou surgelés et décongelés
- 150 g de fromage de chèvre
- 250 g de farine
- 4 œufs
- 120 g de lait ou lait de soja
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à café de sel
- Poivre noir
- 1 c. à café d'herbes de Provence, ou un aromate de votre choix

Ustensile
1 moule à cake

Conseils Thermomix
Laissez tiédir 10 mn avant de démouler.
Présentez le cake en bouchées apéritives : répartir la préparation dans des mini-moules à muffins ou à financiers. Le temps de cuisson est alors de 30 mn environ. Piquez les bouchées avec un pique en bois, il doit ressortir sec.

1 Eplucher les échalotes et l'ail et les placer dans le bol, verser l'huile et hacher pendant 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2 Couper les courgettes en tronçons et les mettre dans le bol, hacher 4 sec / vit 4.
3 Transférer le contenu du bol dans le panier de cuisson, ajouter les petits pois. Verser l'eau dans le bol, ajouter le cube de bouillon, insérer le panier de cuisson et programmer 20 mn / Varoma / vit 1.
4 Préchauffer le four à 180° (th 6). Egoutter très soigneusement le contenu du panier de cuisson en pressant doucement avec la spatule et réserver. Vider le bol.
5 Mettre le reste des ingrédients sauf le fromage dans le bol et mélanger pendant 1 mn / vit 4.
6 Couper le fromage en petits dés et les placer dans le bol. Puis ajouter le contenu du panier de cuisson et mélanger 20 sec / ⟲ / vit 1.
7 Graisser un moule à cake, y verser la préparation et enfourner pendant 1 h 15 mn à 180°.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Gratin d'endives



Filet mignon et navets nouveaux



Roussette en papillote végétale et purée rutabaga-pomme



Mousse d'abricots



Filet mignon et navets nouveaux

Plat

Valeur nutritionnelle par portion > 529 kcal • 2204 kJ • 38 g de protéines • 8 g de glucides • 39 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 40 mn
Temps total : 50 mn

4 personnes

800 g de filet mignon de porc
6 feuilles de laurier
1 c. à café de gros sel
4 gousses d'ail
Poivre
800 g de navets nouveaux
500 g d'eau
40 g de beurre 1/2 sel pour la finition

Conseils Thermomix

Si vous réalisez cette recette en hiver, épluchez les navets dont la peau sera épaisse et fibreuse. Si vous cuisinez pour plus de 4 personnes, ajoutez 150 à 200 g de viande supplémentaire par convive.

Suggestion Thermomix

Réalisez votre beurre vous-mêmes avec de la crème épaisse et de la fleur de sel de Guérande (A table avec Thermomix p. 46). Egouttez soigneusement le beurre avant d'incorporer le sel de Guérande ou aromatisez le beurre à votre goût.

1 Verser l'eau dans le bol et l'amener à ébullition 10 mn / Varoma / vit 1.

2 Pendant ce temps, placer les feuilles de laurier au fond du Varoma et poser les filets mignons dessus. Piquer les filets de gousses d'ail, saler et poivrer. Réserver. Couper les fanes des navets et gratter les navets sans les éplucher, les poser dans le panier de cuisson.

3 A la sonnerie, insérer le panier de cuisson et mettre le Varoma en place, faire cuire à la vapeur pendant 30 mn / Varoma / vit 2.

4 Servir bien chaud, découper le filet en tanches épaisses accompagné de navets et d'une noisette de beurre salé.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Gratin d'endives

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion > 244 kcal • 1026 kJ • 20 g de protéines • 12 g de glucides • 13 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 31 mn +
Cuisson au four : 15 mn • Temps total : 1 h 01 mn

5 personnes

100 g de gruyère
400 g d'eau
1 000 g d'endives
1 jus de citron
4 pincées de sucre en poudre
100 g de jambon fumé ou des lardons
2 œufs

Sauce :
25 g de fécule de maïs (par exemple Maïzena)
700 g de lait
1 c. à café de sel
1/2 c. à café de muscade en poudre
Poivre

Ustensile
1 plat à gratin

Conseils Thermomix

Ajoutez des pommes de terre nouvelles et des carottes cuites à la vapeur dans le Varoma.
Accompagnez d'une viande grillée pour un repas complet.

1 Couper le gruyère en morceaux dans le bol et mixer 10 sec / vit 7. Débarrasser dans un récipient et réserver.

2 Couper la base des endives. Couper les endives en 2, creuser la partie dure avec un petit couteau pointu. Disposer les moitiés d'endives dans le Varoma avec les 2 œufs et répartir le restant sur le plateau. Arroser les endives de jus de citron et les saupoudrer de sucre en poudre (pour atténuer l'amertume). Verser l'eau dans le bol, mettre le Varoma et le plateau vapeur en place et cuire les endives et les œufs 30 mn / Varoma / vit 2. A la fin de la cuisson, laisser égoutter les endives puis les disposer dans le plat à gratin.

3 Ecaler les œufs et les couper en 4, les ajouter aux endives. Détailler le jambon en lanières et les répartir sur les endives et les oeufs. Vider le bol.

4 La sauce : mettre le lait, la fécule de maïs, le sel et la muscade dans le bol et programmer 8 mn / 90° / vit 3.

5 Pendant ce temps, préchauffer le four à 240° (th 7-8) en position grill.

6 Ajouter la moitié du gruyère et poivrer et mélanger 10 sec / vit 4.

7 Napper les endives de la sauce et recouvrir de gruyère restant. Placer le gratin au four en position haute pendant 15 mn à 240°, position grill.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Mousse d'abricots

Dessert

Valeur nutritionnelle par portion > 515 kcal • 2159 kJ • 3 g de protéines • 69 g de glucides • 26 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 20 mn +
Attente : 3 h • Temps total : 3 h 30 mn

4 personnes

Purée d'abricots
400 g d'abricots mûrs et 2 abricots pour la finition
125 g de sucre
200 g d'eau
3 feuilles de gélatine et 1 grand bol d'eau froide (ou 1 c. à café rase d'agar-agar)

Crème
100 g de sucre
300 g de crème liquide à 35 % mg

Ustensile
1 saladier

Conseils Thermomix

L'hiver vous pouvez utiliser des abricots en conserve : les égoutter et les réduire en purée avant de poursuivre comme à l'étape 2 de la purée d'abricots.
Variante légère : remplacez la crème par des petits suisses et 3 blancs d'œufs montés. Incorporez les petits suisses à la purée d'abricots à l'étape 2 de la réalisation de la purée. Incorporez les blancs montés à l'étape 3 de la réalisation de la crème.

1 La purée d'abricots : faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau bien froide. Couper les abricots en 2, les dénoyauter, les éplucher et les couper en morceaux dans le bol. Ajouter l'eau et le sucre dans le bol et programmer 15 mn / 100° / ⟲.

2 Puis ajouter les feuilles de gélatine bien essorées et mixer 30 sec / vit 10 en augmentant progressivement la vitesse. Verser dans un saladier et laisser refroidir.

3 La crème : nettoyer le bol, le rincer à l'eau froide et l'essuyer soigneusement. Peser le sucre dans le bol et le réduire en sucre glace pendant 30 sec / vit 9.

4 Verser la crème bien froide et insérer le fouet. Programmer 4 mn / vit 3,5 en augmentant progressivement la vitesse.

5 Incorporer la crème fouettée à la purée d'abricots froide et placer au froid pendant au moins 3 heures. Couper les abricots frais restants en fines lamelles et les placer sur la mousse au moment de servir.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Roussette en papillote végétale et purée rutabaga-pomme

Poisson

Valeur nutritionnelle par portion > 464 kcal • 1938 kJ • 40 g de protéines • 23 g de glucides • 23 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 35 mn
Temps total : 55 mn

4 personnes

Purée de rutabaga-pomme
800 g de rutabagas
2 pommes (200 g)
300 g d'eau
1 c. à café de sel
40 g de beurre 1/2 sel

Roussette en papillote végétale
1 gros poireau 4 cm de base et 40 cm de long environ
800 g de roussette sans peau et préparée par le poissonnier
Le jus d'1 orange
1 1/2 c. à café de sel
Poivre
1 c. à soupe de persil haché frais ou surgelé

Ustensile
1 couteau pointu

1 La purée de rutabaga-pomme : éplucher les rutabagas et les pommes. Les couper en morceaux de la taille d'une bouchée et les mettre dans le bol. Verser l'eau et le sel et programmer 10 mn / 100° / vit 1.

2 La roussette en papillote végétale : couper la base du poireau. Faire une fine entaille sur toute la longueur du poireau pour détacher les 2 premières feuilles. Les nettoyer soigneusement sous l'eau froide et les poser sur une planche de travail.

3 Poser à l'intérieur les filets de roussettes. Les couper en 2, les poser dans le Varoma, les arroser de jus d'orange, saler et poivrer et parsemer la surface de persil.

4 Puis mettre le Varoma en place et programmer 25 mn / Varoma / vit 1.

5 A la sonnerie, retirer le Varoma. Puis ajouter le beurre dans le bol et mouliner 10 sec / ⟲ / vit 3. Rectifier l'assaisonnement avant de servir bien chaud.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Salade acidulée de carottes vapeur



Haché d'agneau et petits légumes croquants



Poulet farci au vert



Panacotta café et sauce carambar*



Haché d'agneau et petits légumes croquants

Plat

Valeur nutritionnelle par portion > 402 kcal • 1673 kJ • 29 g de protéines • 7 g de glucides • 29 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 33 mn
Temps total : 48 mn

4 personnes

600 g d'agneau dénervé par votre boucher (gigot ou filet)
3 tomates mûres (150 g)
6 navets nouveaux (200 g)
2 courgettes (200 g)
2 échalotes (40 g)
1 c. à café de coriandre en grains
15 g d'huile
200 g d'eau
1 c. à café de concentré de tomates
1 pincée de sucre
2 branches de thym
Sel
Poivre
1/2 c. à café de fécule de maïs

Conseils Thermomix

Ajoutez 125 g de viande par convive supplémentaire et allongez le temps de cuisson de 5 mn.
Les légumes doivent être encore croquants.

1 Couper la viande en gros cubes et la placer au réfrigérateur pendant 20-25 mn pour la durcir et la rendre plus facile à hacher.
2 Pendant ce temps nettoyer et couper les courgettes, les tomates et les navets en petits dés (0,5 x 0,5 cm). Les placer dans le Varoma et réserver.
3 Mettre 200 g de viande dans le bol et la hacher 10 sec / vit 6. Débarrasser dans un récipient et réserver. Répéter cette étape avec le reste de la viande.
4 Eplucher les échalotes et les placer dans le bol, ajouter la coriandre en grains et l'huile et hacher pendant 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
5 Ajouter la viande hachée et faire rissoler pendant 7 mn / Varoma / ↺ / ♂.
6 Puis transférer la viande dans le panier de cuisson, verser l'eau dans le bol, ajouter le concentré de tomates, le sucre et le thym dans le bol. Insérer le panier de cuisson, mettre le Varoma en place et programmer 20 mn / Varoma / vit 2.
7 Au bout de ce temps, ajouter la fécule dans le bol et mélanger 5 sec / vit 3.
8 Puis verser les légumes et la viande dans le bol, saler et poivrer et finir la cuisson 5 mn / 100° / ↺ / vit 1.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Salade acidulée de carottes vapeur

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion > 249 kcal • 1042 kJ • 2 g de protéines • 31 g de glucides • 13 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 26 mn +
Attente : 24 h • Temps total : 40 mn

10 portions

1 000 g de carottes émincées finement (1 mm)
2 oignons émincés finement
2 poivrons verts détaillés en fines lanières

L'assaisonnement
400 g de tomates en boîte
40 g de concentré de tomates
1 cube de bouillon de légumes ou fait au Thermomix
1 c. à soupe de basilic séché
150 g de vinaigre de vin
120 g d'huile de tournesol
200 g de sucre
1 c. à soupe de sauce Worcestershire (sauce anglaise)
1 c. à soupe de moutarde
1 c. à café de sel
1/2 c. à café de poivre

Ustensiles
1 couteau
1 grand saladier
Du film alimentaire

1 Placer les carottes dans le Varoma. Placer les oignons et les poivrons verts dans un saladier.
2 Introduire tous les ingrédients de l'assaisonnement dans le bol et mixer 10 sec / vit 8.
3 Puis mettre le Varoma en place et faire cuire 25 mn / Varoma / vit 1.
4 Incorporer les carottes au mélange oignons-poivrons et napper de la sauce chaude. Mélanger en aidant de la spatule puis laisser tiédir. Recouvrir la salade d'un film alimentaire avant de placer au réfrigérateur pendant 2 jours.

Conseils Thermomix

Cette salade révèle toutes ses saveurs après quelques jours au réfrigérateur. Vous pouvez la conserver au moins 1 semaine au frais et 1 mois au congélateur.
Vous pouvez y ajouter des raisins secs et des pois chiches en conserve pour étoffer votre salade.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Panacotta café et sauce carambar*

Dessert

Valeur nutritionnelle par portion > 650 kcal • 2691 kJ • 7 g de protéines • 35 g de glucides • 54 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 13 mn +
Attente : 4 h • Temps total : 4 h 23 mn

6 personnes

Sauce aux carambars
20 carambars
100 g de crème liquide à 35 % m.g.

Panacotta café
800 g de crème liquide
3 feuilles de gélatine
ou 2 c. à soupe rases d'agar-agar
50 g de sucre vanillé réalisé au Thermomix
2 c. à café de café instantané

Ustensiles
6 verres à hauts bords

1 La sauce aux carambars : mettre les carambars dans le bol et les mixer pendant 10 sec / vit 7 en augmentant progressivement la vitesse.
2 Ajouter la crème liquide et faire fondre pendant 5 mn / 90° / vit 2. Puis répartir la sauce entre 6 verres, réserver.
3 La panacotta café : verser de l'eau froide dans un grand récipient et y faire tremper les feuilles de gélatine.
4 Verser la crème, le sucre et le café dans le bol et amener à ébullition pendant 7 mn / 100° / vit 3.
5 Bien essorer la gélatine, l'ajouter dans le bol et mélanger 30 sec / vit 3. Retirer le couvercle et laisser tiédir pendant au moins 20 mn avant de verser la panacotta en filet sur la sauce aux carambars. Puis placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures avant de déguster bien frais.

* Carambar est une marque déposée Kraft foods

Produits de saison
J F M A M J J A S O N D

Poulet farci au vert

Plat

Valeur nutritionnelle par portion > 296 kcal • 1244 kJ • 35 g de protéines • 15 g de glucides • 11 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 1 h 30 mn

6 personnes

Farce
3 tranches de pains de mie ou du pain dur
1 échalote
5 g de ciboulette hachée
5 g de persil
5 g de basilic
1 c. à soupe d'estragon
150 g de ricotta (ou fromage frais)
1 œuf
Poivre

Poulet et les pois gourmands
1/2 oignon
1 000 g d'eau
1 poulet (1 200 - 1 300 g)
1 feuille de laurier
400 g de pois gourmands

1 La farce : éplucher l'échalote et la placer dans le bol, ajouter toutes les herbes et hacher 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
2 Ajouter le reste des ingrédients de la farce et mélanger 10 sec / vit 6.
Le poulet et les légumes : remplir le poulet avec la farce et fermer le poulet avec l'oignon. Poser le poulet dans le Varoma.
3 Verser l'eau dans le bol et amener à ébullition 8 mn / Varoma / vit 2. Pendant ce temps éplucher les pois gourmands si besoin et les placer dans le panier de cuisson, réserver.
4 A la sonnerie, mettre le Varoma en place et cuire le poulet 60 mn / Varoma / vit 2.
5 Au bout de ce temps, insérer le panier de cuisson et remettre le Varoma en place puis programmer 20 mn / Varoma / vit 2. Servir bien chaud, le poulet découpé avec un peu de farce et des pois gourmands.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Champignons aux herbes



Courgettes rondes à la farce marine



Joue de bœuf et carottes nouvelles vanillées



Fondants au chocolat blanc et framboises



Courgettes rondes à la farce marine

Poisson

Valeur nutritionnelle par portion > 163 kcal • 680 kJ • 17 g de protéines • 12 g de glucides • 5 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 53 mn
Temps total : 1 h 15 mn

5 personnes

Les courgettes
- 5 grosses courgettes rondes (1 000 g)
- 1 c. à café de sel
- 500 g d'eau

La farce marine
- 300 g de cabillaud, désarété et sans peau.
- 2 échalotes (40 g)
- 1 gousse d'ail
- 4 champignons de Paris
- 15 g d'huile
- 1 c. à soupe de curry en poudre
- 20 g de fécule de maïs (par exemple Maïzena)
- 200 g de lait
- 1 c. à café de sel
- 3 gouttes de Tabasco (facultatif)
- 1 c. à café de ciboulette ciselée

Ustensile
- 1 petite cuillère

Conseils Thermomix

S'il vous reste de la garniture, conservez-la pour accompagner une portion de pâtes au bureau.
Variez les poissons en fonction des saisons.
Accompagnez de riz complet ou de couscous.

1 Les courgettes : couper le haut des courgettes pour faire un "chapeau". Retirer les pépins en creusant avec une petite cuillère. Puis creuser pour récupérer un peu de pulpe de courgette. Réserver cette pulpe dans le panier de cuisson. Saler l'intérieur des courgettes et les poser retournées dans le Varoma pour les faire dégorger. Réserver.
2 La sauce et le poisson : éplucher les échalotes et l'ail, les mettre dans le bol, ajouter les champignons et l'huile et hacher 3 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3 Ajouter le curry et faire rissoler pendant 7 mn / 100° / (sens inverse).
4 Pendant ce temps, couper le poisson en gros morceaux et les placer dans le panier de cuisson. A la sonnerie, ajouter la fécule, le lait dans le bol et insérer le panier de cuisson. Faire cuire 10 mn / 100° / vit 3.
5 Retirer le panier en vous aidant de la spatule et verser le contenu dans le bol. Saler et poivrer, ajouter la ciboulette et mélanger 10 sec / (sens inverse) / vit 2.
6 Retourner les courgettes, les remplir avec la garniture, replacer les chapeaux. Verser l'eau dans le bol et programmer 35 mn / Varoma / vit 2.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Champignons aux herbes

Entrée

Valeur nutritionnelle par portion > 33 kcal • 140 kJ • 3 g de protéines • 4 g de glucides • 1 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 16 mn + Cuisson au four : 5 mn • Temps total : 31 mn

4 personnes

- 400 g de champignons de Paris pieds coupés (16-18 champignons moyens)
- 300 g d'eau

Farce
- 1 échalote (20 g)
- 5 g de ciboulette (env. 20 brins)
- 2 petits pains durs ou 3 biscottes
- 100 g de ricotta
- 1 c. à café d'herbes de Provence
- 2 tours de moulin de poivre
- 1/2 c. à café de sel

Ustensiles
- 1 four
- 1 plat à gratin

Conseils Thermomix

Servir aussitôt en bouchées apéritives ou en accompagnement d'une viande grillée.

1 Les champignons : essuyer les champignons, retirer le pied et les placer dans le Varoma, lamelles vers le haut. Réserver.
2 La garniture : couper la ciboulette en 2, placer les brins dans le bol. Eplucher l'échalote et la placer dans le bol, puis ajouter les petits pains et hacher 10 sec / vit 5 en augmentant progressivement la vitesse.
3 Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Puis mixer à nouveau 5 sec / vit 6.
4 Ajouter la ricotta, le reste des ingrédients de la garniture et mélanger 10 sec / vit 3. Farcir les champignons de cette farce avec une petite cuillère.
5 Verser l'eau dans le bol sans le rincer, mettre le varoma en place et programmer 15 mn / Varoma / vit 2.
6 Pendant ce temps préchauffer le four à température maximum, position grill.
7 A la sonnerie, disposer les champignons farcis dans un plat allant au four et faire gratiner 5 mn position grill.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Fondants au chocolat blanc et framboises

Dessert

Valeur nutritionnelle par portion > 383 kcal • 1601 kJ • 8 g de protéines • 33 g de glucides • 24 g de lipides

Préparation : 10 mn + Thermomix : 10 mn + Cuisson au four : 12-15 mn • Temps total : 35 mn

6 personnes

- 4 œufs
- 200 g de chocolat blanc
- 75 g de beurre coupé en morceaux et un peu pour graisser les moules
- 50 g de sucre glace
- 30 g de farine
- 20 g de fécule de maïs (par exemple Maïzena)
- 100 g de framboises fraîches équeutées

Ustensiles
- 1 saladier
- 6 moules à flan ou 6 ramequins en céramique

1 Préchauffer le four à 180° (th 6). Beurrer 6 moules individuels (ou 6 ramequins en céramique).
2 Casser les œufs, réserver les jaunes et mettre les blancs dans le bol, insérer le fouet et programmer 5 mn / vit 3,5 en augmentant progressivement la vitesse pendant la première minute. Puis débarrasser les blancs montés dans un grand saladier. Réserver.
3 Casser le chocolat blanc en morceaux et mettre les morceaux dans le bol, les hacher pendant 10 sec / vit 7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
4 Ajouter le beurre et faire fondre pendant 4 mn / 50° / vit 2.
5 Puis ajouter les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et la fécule et mélanger pendant 1 mn / vit 4.
6 Incorporer ce mélange aux blancs. Répartir la moitié de la préparation dans les moules, puis les framboises, recouvrir les framboises du reste de la préparation. Enfourner pendant 12 à 15 mn à 180°. Les gâteaux sont mi-cuits.
7 Servir tièdes avec des framboises fraîches.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Joue de bœuf et carottes nouvelles vanillées

Plat

Valeur nutritionnelle par portion > 491 kcal • 2056 kJ • 52 g de protéines • 12 g de glucides • 27 g de lipides

Préparation : 15 mn + Thermomix : 2 h 10 mn
Temps total : 2 h 25 mn

5 personnes

Joue et le bouillon
- 700 - 800 g de joue de bœuf ficelée
- 1 700 g de bouillon de légumes, ou 1 700 g d'eau et 1 cube de bouillon
- 1 oignon (50 g)
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à café de gros sel

Carottes vanillées
- 800 g de carottes nouvelles
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à café de gros sel
- 40 g de beurre

Conseils Thermomix

Servez le bouillon en entrée avec des vermicelles ou conservez-le pour un autre repas.

** Parures : restes des légumes une fois découpés.*

1 Les carottes à la vanille : éplucher les carottes et les couper en gros tronçons biseautés (5 cm de long env.). Les disposer dans le Varoma avec le thym et placer les parures* dans le panier. Ouvrir la gousse de vanille en deux, gratter les grains et les placer sur les carottes, poser la gousse ouverte dans le Varoma. Réserver.
2 La joue de bœuf : verser le bouillon dans le bol et l'amener à ébullition pendant 10 mn / 100° / vit 1.
3 Pendant ce temps, couper la joue de bœuf en 2 et la placer dans le panier de cuisson avec les petites parures* de carottes. Eplucher l'oignon, le couper en 2, le disposer dans le panier, ajouter le laurier.
4 A la sonnerie insérer le panier de cuisson et mettre le Varoma en place. Cuire à la vapeur pendant 60 mn / Varoma / vit 1.
5 Verser 500 g d'eau dans le bol, ajouter le gros sel sur les carottes et les remuer à l'aide de la spatule, cuire à nouveau 60 mn / Varoma / vit 1.
6 Retirer le Varoma et le panier de cuisson. Découper la viande en tranches et servir bien chaud avec les carottes et des noisettes de beurre frais.

Produits de saison
J F M **A M J** J A S O N D

Les palmiers saumon aneth

Valeur nutritionnelle par portion > 99 kcal • 412 kJ • 3 g de protéines • 6 g de glucides • 7 g de lipides

Préparation : 20 mn + Thermomix : 2 mn +
Cuisson au four : 15 mn • Temps total : 40 mn

20 palmiers

- 300 g de pâte feuilletée (A table avec Thermomix, p. 108)
- 150 g de saumon fumé ou truite fumée
- 100 g de fromage blanc ou fromage frais
- 5 g d'aneth, fraîche ou surgelée
- 4 pincées de curry en poudre (facultatif)
- Poivre



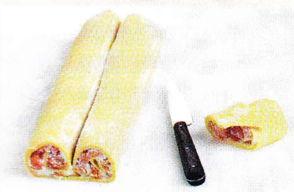
1 Réaliser la pâte feuilletée. Laisser reposer 1 h au réfrigérateur.
2 Préchauffer le four à 180° (th. 6) chaleur tournante. Recouvrir la plaque à pâtisserie du four de papier sulfurisé.
3 Etaler la pâte finement sur le plan de travail préalablement fariné.
4 Placer le saumon fumé coupé en morceaux dans le bol et hacher 4 sec / ⟲ / vitesse 4.
5 Ajouter le reste des ingrédients dans le bol, mélanger pendant 10 sec / ⟲ / vitesse 2.



6 Etaler le mélange au saumon sur toute la surface de la pâte.



7 Enrouler la pâte à partir d'un des bords jusqu'au centre de la pâte.



8 Enrouler la deuxième moitié de la pâte de la même manière. Couper les bouts pour faire des extrémités bien nettes.



9 Couper des tranches de 1 cm d'épaisseur environ, les aplatir légèrement avec le gobelet doseur et les poser sur la plaque à pâtisserie.

10 Enfourner pendant 12-15 mn environ à 180°. Les palmiers doivent être bien dorés.

Conseils Thermomix

Pour couper plus facilement les tranches de pâte, placer les "rouleaux" pendant 30 mn au froid.

Rencontre entre Eric Guérin et NICOLAS MASSE

Eric Guérin voulait nous faire partager la magie des Sources Caudalies, un lieu unique niché au cœur d'un des plus beaux vignobles du Bordelais. Son ami Nicolas Masse y officie en chef sensible, inspiré par les produits du terroir à la Grand' Vigne, table de haute gastronomie…
Eric Guérin et Nicolas Masse se retrouvent pour deux créations printanières à 4 mains élaborées tout spécialement pour vous avec le TM 31 bien entendu.



Mais tout d'abord Nicolas Masse en quelques questions :

Pourquoi Thermomix ?
Je l'utilise tous les jours, il permet d'obtenir une finesse de texture inégalée et j'apprécie également la balance intégrée qui est précise. Le Varoma m'ouvre des voies à explorer pour la création de nouvelles recettes dans lesquelles la cuisson vapeur est essentielle.

Vos produits phare du printemps ?
L'arrivée des premières asperges chez le maraîcher est annonciatrice de printemps, tout comme l'arrivée des premières Saint-Jacques chez le poissonnier.

Voyez-vous des points communs entre votre cuisine et celle d'Eric ?
Sans doute la finesse des mélanges et l'ouverture sur le monde et ses variétés culinaires.

Avez-vous des ingrédients favoris, ceux qui vous surprennent ?
Mes envies évoluent en ce moment et sont sans aucun doute inspirées de mes récents voyages en Asie : les agrumes comme le kumquat et la citronnelle. La grande puissance aromatique des épices dans le pays d'origine est souvent surprenante par rapport à celle que l'on trouve en Europe.

Quelles sont les particularités de votre cuisine aujourd'hui ?
A Saint-Jean-de-Luz, les produits que je travaillais, étaient très « sud » : beaucoup de produits de la pêche, des inspirations hispaniques. La région bordelaise offre des produits d'excellente qualité et nous avons la chance de bénéficier des produits nobles comme le caviar d'Aquitaine, des asperges que nous tavaillons aujourd'hui et bien entendu du raisin.
Aux Caudalies vous avez la possibilité de choisir entre 2 tables : la Grand' Vigne, gastronomique et la Table du Lavoir où la cuisine s'inspire directement du terroir (ndlr : goûtez le divin pot-au-feu).

Avec quels chefs aimeriez-vous faire votre apprentissage si vous deviez recommencer en cuisine ?
Sans doute Pierre Gagnaire pour la créativité et Joël Robuchon pour la technique et la rigueur des exécutions.

Êtes-vous utilisateur des nouveaux ingrédients : alginates et autres ?
Les chefs utilisent de plus en plus le Xanthane, produit à base d'algue qui permet d'utiliser moins de graisse dans la cuisine et ainsi de réaliser une cuisine plus légère.

Quelle recette aimeriez-vous que l'on vous concocte ?
Toute recette qui m'étonnera par sa justesse dans les saveurs, l'originalité et surtout le respect absolu des saveurs et du produit.

Y a-t-il des associations de produits qui vous paraissaient improbables et qui pourtant fonctionnent ?
…Le plat d'aujourd'hui !! (Sourires)

Alors testons…
Ces deux recettes ont été totalement improvisées autour de la reine du printemps : l'asperge verte qui pétille et rafraichie les saveurs douces du foie de canard frais produit dans la région voisine.

Désormais, ajoutez un soin incontournable et tout en finesse au menu de votre cure aux Sources Caudalies : la cuisine de couleurs et de passion de Nicolas Masse.
Quelques jours à peine après cette délicieuse rencontre, nous apprenions que l'étoile de Nicolas Masse l'avait suivit de Saint-Jean-de-Luz aux Caudalies. Nous lui souhaitons beaucoup de succès sous un joli ciel étoilé.

Nicolas improvise sa variation au raisin noir...



Le foie et les asperges
4 tranches de foie de canard frais (1,5 cm, 5 cm Ø)
1 botte d'asperges (16 pièces)
300 g d'eau
4 kumquats très doux
Fleur de sel

La réduction de jus de raisin
1 grosse grappe de raisin rouge ou noir (600-700 g) et 4 grains pour la finition
Du poivre long
Des fleurs comestibles

Foie gras mariné au raisin rouge, kumquats et asperges

de Nicolas Masse

Préparation : 20 mn + Thermomix : 53 mn

1 Disposer les tranches de foie dans un petit plat creux. Egrainer le raisin et mettre les grains dans le bol, mixer 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule puis mixer de nouveau 30 sec / vit 10. Filtrer le jus dans un chinois en pressant bien pour extraire un maximum de jus. Verser le jus sur le foie. Râper le poivre long sur le foie. Laisser mariner 1 h minimum (8 h de préférence) en retournant le foie de temps à autre.

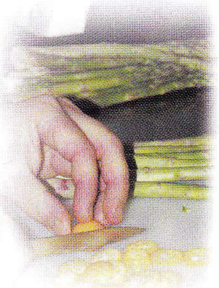
2 Disposer le foie dans le panier de cuisson et réserver. Verser la marinade dans le bol et faire un sirop en faisant réduire 30 mn / Varoma / vit 2, ôter le gobelet. Détailler les kumquats en tranches fines et les disposer « en écailles » sur les tranches de foie.

3 A la sonnerie, réserver le sirop dans un récipient au chaud. Verser l'eau dans le bol et amener à ébullition 8 mn / 100° / vit 2.

4 Pendant ce temps, botter les asperges, ne conserver que le 1/3 supérieur des asperges et les placer dans le Varoma. Mettre le Varoma en place et cuire 10 mn / Varoma / vit 2.

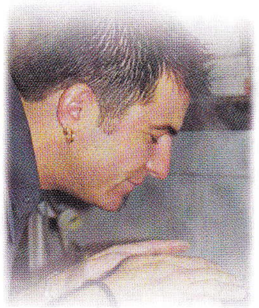
5 Insérer le panier de cuisson, remettre le Varoma en place et cuire 4 mn / Varoma / vit 2. Les asperges doivent être croquantes et le foie mi-cuit.

6 Le dressage : disposer 4 pointes d'asperges au milieu d'une assiette, puis une tranche de foie dessus, verser la valeur d'1 belle c. à soupe de sirop de raisin, agrémenter de demi-raisins frais et de fleurs comestibles.











Alors qu'Eric opte pour le raisin blond...



Le bouillon d'asperges et cardamome
2 bottes d'asperges vertes
1 échalote
1 pincée de graines de cardamome
6 grosses poignées de raisin blanc et quelques uns pour le dressage
Le jus d'1/2 citron vert
Fleur de sel
Poivre

Le foie poché
4 tranches de foie de canard frais (1,5 cm d'épaisseur, 5 cm Ø)
Fleur de sel
Le zeste d'1 citron vert
4 œufs de caille
Des fleurs comestibles

Bouillon asperge et raisin blond à la cardamome

Foie gras vapeur de raisin blond et citron vert, œuf de petit oiseau

d'Eric Guérin

Préparation : 20 mn + Thermomix : 35 mn

1 Botter les asperges, réserver les pointes (le 1/3 supérieur) dans le Varoma. Couper les pieds en petits morceaux et réserver. Eplucher l'échalote et la placer dans le bol, hacher 5 sec / vit 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2 Ajouter les queues d'asperges et la cardamome, saler légèrement et faire rissoler 10 mn / Varoma / vit 1.

3 Ajouter 3-4 poignées de raisins blanc, mixer 30 sec / vit 10 en augmentant progressivement la vitesse. Racler les parois du bol avec la spatule puis mixer à nouveau 30 sec / vit 6. Passer la préparation au chinois pour obtenir le jus. Réserver le jus au frais.

4 Verser le jus du citron vert et 3 poignées de raisin dans le bol, saler, poivrer et mixer 1 mn / vit 10.

5 Mettre le Varoma en place, cuire 10 mn / Varoma / vit 3. Elles doivent être croquantes.

6 Pendant ce temps disposer les tranches de foie et les œufs de caille dans le panier de cuisson, parsemer le foie de zeste de citron vert et de fleur de sel. Puis insérer le panier et le Varoma et programmer 4 mn / Varoma / vit 2.

7 Dressage : disposer le foie et les asperges dans les assiettes, écaler les œufs de caille, fendre légèrement les œufs en 2 pour faire s'écouler le jaune, et ajouter 3 c. à soupe du bouillon réservé au frais par assiette, finir avec des grains de raisins coupés en 2 et quelques fleurs comestibles de printemps.



L'atelier de Mixie

Biscuits à la confiture

pour la fêtes des mères

Préparation : 30 mn + Thermomix : 1 mn 20 sec + Cuisson au four : 30 mn + Attente : 30 mn • Temps total : 1 h 32 mn

Ingrédients

- 150 g de sucre en morceaux
- 130 g d'amandes émondées
- 150 g de farine et 50 g pour fariner le plan de travail
- 3 jaunes d'œufs
- 220 g de beurre bien froid, coupé en morceaux
- 200 g de confiture de griotte, par exemple : la confiture de cerises "équilibres et saveurs" p. 94

Ustensiles supplémentaires

- 2 emporte-pièces (1 cercle de 8 cm et 1 cœur de 4 cm)
- 1 rouleau à pâtisserie,
- du papier sulfurisé,
- 1 plaque de cuisson,
- 1 spatule

1 Pèse les sucres en morceaux dans le bol, puis mixe 20 sec / vitesse 10. Transfère le sucre dans un récipient.

2 Pèse les amandes et réduis-les en poudre 15 sec / vitesse 10.



3 Ajoute 100 g de sucre glace, les jaunes d'œufs, les morceaux de beurre bien froid et pétris la pâte 20 sec / ⊔ / ⊔. Sors la pâte du bol, mets la pâte en boule sur un plan de travail préalablement fariné et mets-la au frais pendant au moins 30 mn avant de l'utiliser.

4 Demande à un adulte de préchauffer le four à 180° (th 6).

5 Etale la moitié de la pâte sur 5 mm d'épaisseur environ. Remets l'autre moitié au frais afin qu'elle ne ramollisse pas.







6 Forme des disques à l'aide l'emporte pièce rond. Retire la pâte en excès autour des disques.

7 Dépose-les sur une plaque à pâtisserie préalablement recouverte de papier sulfurisé. Demande à un adulte d'enfourner la plaque pendant 15 mn à 180°, les biscuits doivent être bien dorés.



8 Pendant ce temps, étale la pâte restante, réalise des disques avec l'emporte-pièce rond. Puis évide le centre de chaque cercle avec l'emporte-pièce "cœur". Dispose les cercles évidés sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Les cuire 15 mn à 180°.







9 Fais refroidir les biscuits. Tartine les disques de confiture en couche un peu épaisse.

10 Verse du sucre glace dans une fine passoire et saupoudre-le sur les disques "cœur".

11 Pour finir, pose un biscuit "cœur " sur un biscuit à la confiture.

Le Mixie plus

- La pâte est collante quand il fait un peu chaud, farine bien ton matériel et tes mains avant de faire les préparations.
- Remplace les amandes par des noisettes si tu les préfères, tout comme tu peux varier la garniture : caramel au beurre salé, pâte à tartiner à la noisette, confiture...
- Garde les petits cœurs pour accompagner un sorbet ou pour un goûter gourmand.

CONSERVATION

Si tu veux conserver les biscuits quelques jours : attends le dernier moment pour garnir de confiture; conserve les biscuits dans une boîte en métal dans un endroit sec, fais le montage juste avant de déguster sinon les biscuits se ramolliront en absorbant la confiture.

Bon appétit !